

# Harteneck

WEIN/INSPIRATION

## 2022 Spätburgunder trocken

### Boden/Terroir

fruchtbarer Lössboden mit Lehmanteil

### Rebsorte

Spätburgunder

### Erntemenge

65 hl/ha

### Ernte

traditionelle Maischegärung mit  
20% Rappenanteil, 4 Wochen Maischestandzeit  
nach Fermentation, vegan

### Vinifikation

8 Monate Lagerung im gebrauchten  
Barrique, Restzeit bis Abfüllung im Inox



### Weinbeschreibung

Frisch und kraftvoll. Im Geschmack eine wunderbare Harmonie. Dieser lebendige Spätburgunder besticht durch Noten von Sauerkirschen und Brombeeren. Ein sehr frischer und strahlender Spätburgunder mit guter Säure/Tannin-Struktur und guter Länge. Ein Wein, der durch seine Trinkfreude besticht und trotzdem nie langweilig wird!

### Empfehlung

Ideal zu gebratenem Geflügel, herzhaften Pilzgerichten, Pasta mit Trüffeln oder einfach zu einem gemütlichen Abend mit Freunden!

### Servieren

16- 18 °C

### Zertifizierungen

Kontrollstelle DE-ÖKO-039

Mitglied und zertifiziert durch DEMETER e.V.

Dieser Wein ist für Veganer geeignet.



### Analysewerte und Kennzeichnung

Alkohol: 13%vol

Säure: 5,5 g/l

Restzucker: 2,7 g/l

Art. Nr. 207

Inhalt: 0,75l

**WEINGUT THOMAS HARTENECK**

Mitglied bei und zertifiziert durch **DEMETER e.V** Brezelstr. 15 D-79418 Schliengen/Baden Tel. 07635/8837 info@weingut-harteneck.de [www.weingut-harteneck.de](http://www.weingut-harteneck.de)